

Eis-Pralinen-Parfait mit Mandel-Splittern

Für 8 Personen

100 g Rosinen	1 EL Whisky	1 EL Mandellikör
1 EL Orangenlikör	95 g Zartbitterkuvertüre	30 g dunkler Haselnussnougat
120 g Zucker	2 Eigelb	1 Ei
2 TL Orangenschale	Mark von 1 Vanilleschote	2 EL Rum
80 g heller Haselnussnougat	500 g Sahne	1 Eiweiß
100 g Puderzucker	40 g Mandelstifte	

Die Rosinen mit Whisky, Mandel- und Orangenlikör aufkochen und über Nacht ziehen lassen. 70 g Kuvertüre und dunklen Nougat grob hacken und einzeln im heißen Wasserbad schmelzen und leicht abkühlen lassen. Zucker und 50 ml kaltes Wasser zähflüssig einkochen lassen. Eigelbe und Ei hellcremig schlagen. Die zähflüssige, lauwarme Zuckerlösung zum Eierschaum geben und kräftig unterrühren. Orangenschale, Vanillemark und Rum untermischen. Die Masse bis auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Geschmolzene Kuvertüre und dunklen Nougat zugeben und so lange unterschlagen, bis die Masse kalt ist. 80 g hellen Nougat in feine Würfel schneiden. Mit den Rosinen unter die abgekühlte Masse heben. Sahne steif schlagen und portionsweise unter die Parfaitmasse heben. Das Parfait in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte gefriergeeignete Parfaitform (ca.1000 ml Inhalt) geben und mindestens 4 Stunden, am besten über Nacht gefrieren lassen. Backofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Eiweiß und Puderzucker gut verrühren. Mandelstifte darin gründlich wenden, Mandeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und im Ofen goldbraun rösten. Mandeln aus dem Ofen nehmen und zerbrechen. Mandeln abkühlen lassen. Die übrigen 25 g Kuvertüre über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Mandelstifte zugeben, dabei gut verrühren, so dass alle Stifte mit der Schokolade benetzt sind. Mit einem kleinen Löffel auf ein Backpapier kleine Häufchen setzen. Das Parfait aus der Form bzw. den Förmchen lösen und gegebenenfalls in Scheiben schneiden. Mit Mandelsplittern garnieren.

Jörg Sackmann am 19. März 2013